

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤
名称 红卤鸡翅根
适用于:

1	称重式自助餐/其它自助	✓	7	早餐	×
2	团膳/食堂	✓	8	夜宵大排档	✓
3	堂食小碗菜	✓	9	中央厨房（批量配方）	✓
4	线上外卖菜	✓	10	厨务管理用资料	✓
5	零餐/快餐	✓	11	菜品研发用资料	✓
6	摆摊现做现卖	✓	12	居家美食爱好者	✓



序号	《配方成本卡》成本数据更新说明		
	类别	免费浏览	会员浏览
1	手机网站	不定期更新成本	不定期更新成本
2	电脑网站	不定期更新成本	3/6/9/12月份更新
3	微信商城	购买PDF电子版《成本卡》每月更新	

目 录

红卤鸡翅根

工艺简介第3页

《成本卡》第4页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化... ..第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第6页

版权声明第7页



红卤鸡翅根试验工作图

制作菜品所用原料（制作前调料称重 - 减去制作后调料称重 = 等于实际应用调料） ↓



IMG_20220618_082412



IMG_20220618_082709



IMG_20220618_100302



IMG_20220618_103133



IMG_20220618_105346



IMG_20220618_113250



IMG_20220618_150337



IMG_20220618_150345



M106035红卤鸡翅根



鸡翅根-1

菜品标准配方成本卡

表-1

(别名：菜肴成本卡、菜肴标准质量卡)

类别：预制酱卤

菜名：红卤鸡翅根

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2022年6月18日

食材进货询价更新：2025年8月1日

敬请关注最新版成本卡。

类别	原料采购数据								原料净料初加工数据				投入净料数据	
	原料名称	品牌	产地	采购渠道	核价日期	原料单价	原料规格与说明	每500克 换算单价	原料净料 初加工方法	净料 名称	净料率	每500克 净料单价	投料 质量	投料 金额
主料	解冻鸡翅根	丹翔	冻品批发	白沙洲	250724	7.40元 /斤	500 克 /斤 9个 /斤	7.40元	解冻洗净沥水	解冻鸡翅根	100%	7.40元	1500克	22.20元
	220618测试↑：解冻鸡翅根10个594克，卤熟晾凉421克，成熟率70.8%													
	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	250725	34.70元 /桶	4450 克 /桶 约890 克/ 升	4.38元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	4.38元	20克	0.18元
调料	普通红卤水	需提前预制			250801	3.35元 /斤	500 克 /斤	3.35元	——	实耗红卤水	100%	3.35元	实耗500克	3.35元
	注↑：成品含盐量≤3.36%，含味精≤0.2%，含食油4.05%；平均每斤卤汤可分批次卤制3斤食材；详见/预制酱卤类/《普通红卤水》成本卡。													
备注	以上可制作成品卤鸡翅根≥ 1062克，成品率 52.6% 计算式：成品率 = 成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%											投料合计	2020克	25.72元
	成品卤鸡翅根含盐量≤ 1.58%											每500克成品菜成本 12.11元		
	制作工艺简介													
	1) 将解冻鸡翅根放入清水漂洗1小时，捞出沥水备用； 2) 锅内烧水，下入鸡翅根、下入高度白酒，将鸡翅根煮至断生，捞出后再用清水浸泡洗净、捞出沥水； 3) 将鸡翅根放入“普通红卤水（详见红卤水成本卡）”锅内，大火烧开后立即转小火，卤煮10分钟后关火，浸泡3小时以上取出即可。													
	注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。													



当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 我们目前所采集的菜品原料进货单价数据，主要来源于线上网购平台和线下的食材批发市场、超市或菜市场；
- 我们将近期所采集的“主要”原料进货单价设为“基数”——这里的“主要”原料是指“成本占比最高”的原料；考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。——也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“七种”不同的成本数据分析供您参考。

菜品原料分类与成本占比分析↓					
序号	主要原料名称	类别	成品菜成本		占比
			元/千克	元/斤	%
1	解冻鸡翅根	主料	20.90元	10.45元	86.3%
2	——	配料	0.00元	——	0.0%
3	卤水加料酒	调料	3.32元	1.66元	13.7%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			24.22元	12.11元	100%

原料进货价更新： 2025年8月1日
满堂红菜品配方成本网出品

主要原料的成本占比比较高。

配方中的“主要”原料 涨价或降价后的成本分析↓			
主要原料净料名称： 解冻鸡翅根			
主要原料毛料名称： 解冻鸡翅根			
主料转制成品工艺： 解冻鸡翅根+红卤水→卤（泡）熟			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 526克			
成品率： 52.6%			
当前“解冻鸡翅根”进货价： 7.40元 /斤·500克			
如果主料进货价上涨或下降 其菜肴成本将会有以下变化↓			
类 型	解冻鸡翅根 进货价	红卤鸡翅 成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.30元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	6.50元	9.18元	88%
2) 进货价下降至→	6.80元	9.60元	92%
3) 进货价下降至→	7.10元	10.03元	96%
4) 目前进货价→	7.40元	12.11元	100%
5) 进货价上涨至→	7.70元	12.53元	104%
6) 进货价上涨至→	8.00元	12.96元	108%
7) 进货价上涨至→	8.30元	13.38元	112%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表

按实际制作成品（整数）数量编制的原料净料配方

类别：预制酱卤

菜名：红卤鸡翅根

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2022年6月18日

原料名称			制作1斤		制作2斤		制作5斤		制作10斤		制作15斤		制作20斤	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材	
			投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算
主料	解冻鸡翅根	解冻鸡翅根	1.41斤	706克	2.82斤	1412克	7.06斤	3531克	14.12斤	7062克	21.19斤	10593克	28.25斤	14124克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.02斤	9.4克	0.04斤	19克	0.09斤	47克	0.19斤	94克	0.28斤	141克	0.38斤	188克
调料	普通红卤水	实耗红卤水	0.47斤	235克	0.94斤	471克	2.35斤	1177克	4.71斤	2354克	7.06斤	3531克	9.42斤	4708克
合计投入净料数量→			1.90斤	951克	3.80斤	1902克	9.51斤	4755克	19.02斤	9510克	28.53斤	14266克	38.04斤	19021克
实际得到成品数量→			1.00斤	500克	2.00斤	1000克	5.00斤	2500克	10.00斤	5000克	15.00斤	7500克	20.00斤	10000克
成品率（成品数量÷投料数量）→			52.6%	52.6%	52.6%	52.6%	52.6%	52.6%	52.6%	52.6%	52.6%	52.6%	52.6%	52.6%

- 1) 将解冻鸡翅根放入清水漂洗1小时，捞出沥水备用；
- 2) 锅内烧水，下入鸡翅根、下入高度白酒，将鸡翅根煮至断生，捞出后再用清水浸泡洗净、捞出沥水；
- 3) 将鸡翅根放入“普通红卤水（详见红卤水成本卡）”锅内，大火烧开后立即转小火，卤煮10分钟后关火，浸泡3小时以上取出即可。



版权声明

武汉市满堂红企业管理顾问有限公司
——以下简称“满堂红”。

本作品由“满堂红”原创，含文字、图片、音频、视频、菜品食材试验成果、图表格式及逻辑算法…等。仅供餐饮从业者、爱好者学习与参考。

未经许可，禁止摘编或改写后转载及网络传播；禁止编入软件用于商业目的等一切作品版权使用行为，否则将循司法途径追究侵权人的法律责任。

